PRESSMEDDELANDE 2012-11-30

**City Gross gör julskinka av vildsvinsproblemet**

*Problemen med den ökande vildsvinsstammen diskuteras flitigt i dagarna, samtidigt som slakterierna larmar om att en minskande inhemsk tillgång på tamsvin kan leda till brist på svensk julskinka. City Gross slår två flugor i en smäll genom att i år sälja julskinka från svenska vildsvin.*

City Gross är först med att sälja julskinka på svenska vildsvin i kedjans alla butiker. Initiativet ligger rätt i tiden. En ökande vildsvinsstam som skapar problem för bönder och bilister ökar behovet av jakt och därmed tillgången på kött, samtidigt som vildsvin oftast endast äter vad naturen bjuder och därmed är ett såväl naturligt ekologiskt som närproducerat alternativ.

– Vi satsar på att ha det bredaste sortimentet av julskinka och ser vildsvinsvarianten som ett spännande och angeläget alternativ som vi tror kommer att bli allt vanligare, i takt med att tillgången ökar och konsumenterna vänjer sig vid tanken på julskinka från vilda grisar, säger Anders R Karlsson, ansvarig för kött på City Gross.

City Gross säljer vildsvinskött året om i form av grytbitar, kotlett, stekar och färs. Det är mörkare och har en tydligare smak än vanligt fläsk. Samtidigt är det saftigt, trots att det är magrare och har mindre insprängt fett än fläsk från tamgris. Många äldre tycker att det smakar som gris gjorde förr, innan tamgrishanteringen blev storskalig.

– Svinen kan ej böka genom tjälen och jagas därför endast från Skåne upp till Södermanland. Eftersom vildsvinen lever vilt och jagas varierar slaktvikten från 10 till 50 kilo, vilket till skillnad från hanteringen av tamgris gör slakten i småländska Lönashult och styckningen i Malmö hantverksmässig. Vi har sålt exklusiva vildsvinsdetaljer under många år, men aldrig julskinka som i år till City Gross, säger Jörgen Persson, delägare i familjeföretaget ÅkeP.

City Gross vildsvinsjulskinka handnätas, kokas och rimmas av Jojjen AB i Västervik. Kokningen i vakuum gör att vildsvinsjulskinkan behåller sin vätska och därmed den naturliga smaken, samtidigt som den blir mör och saftig. Den finns tillgänglig på alla City Gross fr o m v 49 som en del av landets bredaste sortiment av julskinkor. City Gross har fyllt lagren inför julen och räknar med att även kunna tillfredställa alla kunder som föredrar skinka från tamgris.

Familjeägda Bergendahls Food äger och driver City Gross, landets fjärde största och snabbast växande dagligvarukedja med 33 butiker. Bergendahls är idag ett av landets fem största svenskägda familjeföretag och det hundrade största (enl Veckans Affärer).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

För mer information:

Anders R Karlsson, kategoriansvarig kött Bergendahls Food, 073-622 51 48

Jörgen Persson, delägare ÅkeP, 040-14 35 76

Peter Hirschman, VD Jojjen AB, 0490-216 70

www.citygross.se • www.bergendahlsfood.se

Medieservice genom Mikael Lagerwall, informationschef Bergendahls, 0708-47 21 00, mikael.lagerwall@bergendahls.se. Digitalt pressrum på www.mynewsdesk.

*Bergendahls startades 1922 och ägs idag av familjen Bergendahl i tredje och fjärde generationen. Bergendahl & Son AB (kortnamnet är Bergendahls med genitiv-s) driver parti- och detaljhandel i Norden och Polen genom Bergendahl Food AB (City Gross, EKO, Den svenska matrebellen, Matöppet), Granit, DUKA och Glitter.*